

GREEN DINING(グリーндаイニング)



サービス内容

Green Diningは、利用者と出張シェフを繋ぎ、「食のチカラ」でさまざまな「場」を創出する全く新しいサービスです。ケータリングサービスとは違い、シェフが利用者のオフィスやイベント会場、その他どこでもご指定の場所に出掛けて行き、居心地の良いレストランのような「場」、仲間と集う活気溢れる「場」、あるいは新しい体験の「場」をご提供します。会の目的やご予算に合わせて、「あなたのためだけの空間」をGreen Diningがシェフと共にデザインします。

まずは以下をお知らせください。

①開催日時②人数③ご予算④会の目的
金額に関してはご相談内容によって変動いたします。



ケータリング事例

ナチュラルテイストな空間で
気分が上がるビストロ料理

- ・エビとトマトの香草焼き
- ・鴨とスモークとオレンジ
- ・フルーツトマトのカプレーゼ
- ・ベジタブルスティックとピーツのフムス
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・ローストポーク
- ・リンゴと赤ワインのソース
- ・たっぷり魚介のパエリア

■参考金額：¥4,000/人



ボリューム満点！
彩り本格絶品中華

- ・海老と新じゃがの胡麻ソース
- ・オリジナル特製ダレ棒々鶏
- ・干し豆腐の山椒香りとえ
- ・季節野菜のピクルス
- ・牛肉の柔らかか煮 夏野菜添え
- ・豚ロースの特製ソース
- ・ローストビーフのパンズ

■参考金額：¥6,000/人



会社概要

社名：グラアティア株式会社
本社：〒107-0062
東京都港区南青山3-1-30 エイベックスビル
コワーキングスペース「avex EYE」
電話：03-4405-4295
連絡先：info@green-dining.jp

▼お問い合わせ先

コンタクトフォーム

<https://green-dining.jp/contact/>